



Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Preise
Mo 20.11.	<p>Selleriecremesuppe</p> <p>Poulet Riz Casimir im Reising serviert mit Früchten garniert kleiner Salat</p> <p>Fruchtquark</p>	<p>Selleriecremesuppe</p> <p>Blumenkohl-Käsemedaillon an rassisiger Currysauce Reis mit Mandeln kleiner Salat</p> <p>Fruchtquark</p>	<p>Bouillon mit Sellerie</p> <p>Poulet Riz Casimir im Reising serviert mit Früchten garniert kleiner Salat</p> <p>Fruchtquark light</p>	<p>Montag - Freitag</p> <p>Vorbestellung und Reservation bis 10 Uhr am Vortag</p> <p>Wochenhit</p> <p>"Chili con Carne" (Rindfleisch) im Reising serviert mit einem Beilagen Salat</p> <p>15.00 CHF</p> <p>Wochenspezial</p> <p>"Gemüseteller" mit Herbstgemüse Gratin Dauphinois Sauce Bearnaise</p> <p>17.00 CHF</p> <p>Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch</p> <p>Andere Herkunftsländer:</p> <p> Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein </p>	<p>Kaffee, Espresso, CHF 4.00</p> <p>Schale, Cappuccino CHF 4.50</p> <p>Latte macchiato CHF 5.00</p> <p>Tee, diverse Sorten CHF 3.50</p> <p>Ovomaltine, Schokolade 2 dl CHF 4.30</p> <p>Milch warm oder kalt 2 dl CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 2 dl offen CHF 2.00</p> <p>Mineral natur 3 dl offen CHF 3.00</p> <p>Mineral natur 5 dl offen CHF 4.50</p> <p>Mineral natur 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Mineral mit Aroma 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Mineral mit Aroma 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Mineral mit Aroma 5 dl offen CHF 5.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1 L Flasche CHF 8.00</p> <p>Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche CHF 8.00</p> <p>Eistee 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Eistee 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Eistee 1,5 L Flasche CHF 7.00</p> <p>Pepita 2 dl offen CHF 2.80</p> <p>Pepita 3 dl offen CHF 3.80</p> <p>Orangensaft 2 dl offen CHF 3.50</p> <p>Redbull CHF 4.50</p>
Di 21.11.	<p>Grüne Bohnensuppe</p> <p>Kaninchen Ragout (HU) an Estragon-Kürbissauce Ebly Risotto Lattich a la creme frische Trauben</p>	<p>Grüne Bohnensuppe</p> <p>Kichererbsen Plätzli an Estragon-Kürbissauce Ebly Risotto Lattich a la creme frische Trauben</p>	<p>Bouillon mit Bohnen</p> <p>Kaninchen Ragout (HU) an Estragon-Kürbissauce Ebly Risotto Lattich a la creme frische Trauben</p>		
Mi 22.11.	<p>Hausfrauensuppe</p> <p>Truthahn Piccata "Milanese" Tomatensauce Spaghetti Knackerbsen Tiroler Nusskuchen</p>	<p>Hausfrauensuppe</p> <p>Quorn Piccata Tomatensauce Spaghetti Knackerbsen Tiroler Nusskuchen</p>	<p>Bouillon mit Gemüsepaysanne</p> <p>Truthahn Piccata "Milanese" Tomatensauce Spaghetti Knackerbsen Tiroler Nusskuchen light</p>		
Do 23.11.	<p>Waldpilzsuppe</p> <p>Schaschlik Spiessli (Schweinefleisch) Krawättli Romanescoröschen Pistaziencreme</p>	<p>Waldpilzsuppe</p> <p>Valess Spiessli an rassisiger Sauce Krawättli Romanescoröschen Pistaziencreme</p>	<p>Bouillon mit Pilzen</p> <p>Schaschlik Spiessli (Schweinefleisch) Krawättli Romanescoröschen Pistaziencreme light</p>		

Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Speisen	Bier und Weine
Fr 24.11.	Maiscremesuppe Saiblingknusperli Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat Mandarinensalat mit Zimtsahne	Maiscremesuppe Spinatwähe mit Fetakäse und sautierten Pilzen Gemischter Salat Mandarinensalat mit Zimtsahne	Bouillon mit Mais Saiblingknusperli Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat Mandarinensalat mit Zimtsahne light	Salatteller CHF 4.50 Menü 1 CHF 19.50 Menü 2 CHF 18.50 Sonntagsmenü CHF 23.00 Vegi am Sonntag CHF 20.00 Feiertagsmenü CHF 29.00	Bier mit oder ohne Alkohol CHF 4.50 Weisswein 1 dl offen CHF 5.00 Weisswein 2 dl offen CHF 10.00 Weisswein Flasche 5 dl CHF 18.00 Rosé 1 dl offen CHF 5.00 Rosé 2 dl offen CHF 10.00 Rosé Flasche 5dl CHF 18.00 Rotwein 1 dl offen CHF 5.00 Rotwein 2 dl offen CHF 10.00 Rotwein Flasche 5dl CHF 18.00
Sa 25.11.	Kräutercremesuppe Steinpilz Tortelli mit Zucchini-Tomatenwürfel Sahnesauce gemischter Salat Maracujacreme	Kräutercremesuppe Steinpilz Tortelli mit Zucchini-Tomatenwürfel Sahnesauce gemischter Salat Maracujacreme	Bouillon mit Kräutern Steinpilz Tortelli mit Zucchini-Tomatenwürfel Sahnesauce gemischter Salat Maracujacreme light	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag Fischfang/ Herkunft Zucht Deutschland	
So 26.11.	Broccolicremesuppe "Tessiner Braten" Schweinenacken im Speckmantel mit Rosmarinjus Streichholzkartoffeln Bohnenmix Hausgemachtes Parfait	Broccolicremesuppe Sojaschnitte mit Rosmarinjus Streichholzkartoffeln Bohnenmix Hausgemachtes Parfait	Bouillon mit Broccoli "Tessiner Braten" Schweinenacken im Speckmantel mit Rosmarinjus Streichholzkartoffeln Bohnenmix Hausgemachtes Parfait light	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.	Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffee, der 21. ist gratis CHF 80.00 ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!

Am Sonntag verwöhnen wir Sie mit unserem Sonntagsmenü, im Sommer steht Ihnen unsere schöne Terrasse zur Verfügung.

Für weitere Auskünfte, Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Unsere Cafeteria ist täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet, gerne nehmen wir Ihre Reservation unter der Tel.-Nr. 061 385 88 28 entgegen.